



Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

COMUNICATO STAMPA

Il nuovo FIORDISPINA '21 sul podio al Vinitaly Design International Packaging Competition.

Etichetta di Bronzo su più di 300 rosati giudicati.

Il packaging design del nuovo rosato **FIORDISPINA** Assuli ha ottenuto la **Medaglia di bronzo** nella **categoria Vini Rosati** con l'annata **2021** che segna l'esordio nella tipologia.

Il riconoscimento è assegnato da una **giuria internazionale** di designer, art-director e giornalisti presieduta da **Leonardo Sonnoli** che ha proclamato le confezioni distintive per migliore immagine – comprendente dunque bottiglia, chiusura, capsula, etichetta, collarino e altre caratteristiche estetiche – in 13 categorie. Il riconoscimento – istituito da Vinitaly e giunto alla 26^a edizione – è nato dalla volontà di premiare l'incessante impegno delle aziende nel miglioramento continuo della propria Visual Identity. Oltre 300 i campioni iscritti e sottoposti al vaglio della commissione di esperti che hanno identificato e premiato i tratti distintivi del nuovo packaging FIORDISPINA '21 – curato da **Spazio di Paolo** – che in ogni particolare contribuisce a raccontare la storia di un vino fresco e contemporaneo.

Per etichetta è stata scelta un'ispirazione **fortemente contemporanea per il personaggio del celebre poema cavalleresco Orlando Furioso a cui si ispira**, con un packaging unico e di forte impatto estetico. La label racchiude tutta la ricchezza dell'immaginario figurativo ariostesco: le gesta di *Fiordispina*, figlia del re Marsilio, definiscono la grammatica visiva destrutturata e contemporanea della nuova immagine. Sull'etichetta campeggia il fondo bianco in cui si stagliano gli elementi iconici dell'immaginario visivo cavalleresco, armi, cavalli e cortesie. Ispirati alla cultura del Furioso, originale ed italiana, narrata in modo moderno, con un linguaggio rivitalizzato, giocoso, dinamico, fresco. Il nome del vino è protagonista al centro diventando una cosa sola con il vitigno. I **tratti femminili segnati da un ambigua passione** si ritrovano nelle labbra rosse e negli occhi sognanti che affondano le radici nel passato per rappresentare la nuova dimensione enoica siciliana. Un'identità del tutto esclusiva nonché inedita, giovanile eppure fortemente riconducibile all'heritage. Inoltre, per la prima volta il **'taglio' diventa parte integrante dell'identità**, quel **gesto di fontaniana memoria** che rivoluzionò l'arte contemporanea. Le sagome intagliate fanno emergere il prodotto e definiscono un tratto assertivo e "senza tempo". Una celebrazione dell'isola: omaggio alla storia, alla cultura elegante, ai colori intensi. Ed anche all'evoluzione.

Ogni personaggio è rappresentato con un'illustrazione realizzata ad hoc. La retro etichetta

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

invece risponde al desiderio di informare il consumatore in merito alle caratteristiche organolettiche ed al possesso della certificazione biologica.

Oltre alla grafica, **la bottiglia è stata scelta valutando la forma e forma con un occhio attento alla sostenibilità.** La forma vetro scelta è la borgognotta, larga alla base, con le spalle affusolate declinata nella versione 'Leggera' con vetro bianco. Rientra a buon diritto nel **lightweighting**, cioè la direzione intrapresa di riduzione del peso utilizzando vetro più leggero, che consente di ridurre l'impiego di materie prime, le emissioni di ossidi d'azoto e anidrite solforosa e i costi legati ai trasporti. Completa la confezione la capsula sarà rivisitata nel formato (più corto), donando alla bottiglia un appeal più moderno.

La preziosità è affidata anche alla carta, naturale certificata FSC, la **Fedrigoni - Ritrama® Luce WS Barrier**, sensibile al calore; alle nobilitazioni con lamine a caldo Kurz e l'aggiunta di una vernice serigrafica spessorata per accentuare l'effetto al tatto. Il nome Assuli è tracciato con raffinatezza in un caldo e pregiato oro e si staglia in modo netto sull'etichetta dall'allure di carta tattile.

Un risultato a cui ha contribuito in modo fondamentale l'indole e l'intuito di **Mario di Paolo**, creativo di fama internazionale nel settore wine & spirits. È il designer più premiato d'Italia: ha vinto negli anni più recenti dieci trofei Pentawards, affermandosi anche nell'edizione 2021 con tre progetti che hanno conquistato un argento e due bronzi. La sua creatura, Spazio Di Paolo, è uno studio specializzato nel packaging design del vino e degli spirits, oggi uno dei più premiati al mondo con un palmarès di oltre 200 tra i più prestigiosi premi internazionali di packaging design.

L'intero restyling è volto a riaffermare la tradizionale propensione in avanti della Cantina Assuli, in una rinnovata contemporaneità, sinonimo di solidità, ottimismo, presenza e attenzione per la qualità.

“Con Fiordspina, Assuli conferma la volontà di volere puntare alla valorizzazione dei soli vitigni autoctoni. Crediamo che il Perricone possa essere il vitigno simbolo della rinascita della vitivinicoltura Trapanese, distinguendosi dalle altre uve a bacca rossa per eleganza e profondità. Con il rosato vogliamo comunicare piacevolezza, allegria e freschezza messaggi che per noi non si contrappongono alla severa cura che adoperiamo sin dalla vigna, un vino per tutti non è un vino da sottovalutare” ha affermato Roberto Caruso, Presidente di Assuli *“Credo che questo nuovo vino insieme al suo packaging inconfondibile e il suo colore vivace ed elegante ben rappresenti la voglia di non fermarsi mai e continuare a sperimentare, entrambe caratteristiche di Assuli”*, ha aggiunto.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

FIORDISPINA '21. Rosato, 100% Perricone. Le uve provengono da vigneti di Carcittella, il più ampio degli appezzamenti Assuli (65 ettari, 120/150 m. sul livello del mare), nel territorio di Mazara del Vallo (TP). Qui il terreno è di medio impasto, ricco in calcare e scheletro dalla buona dotazione minerale. La vinificazione è in bianco. All'arrivo in cantina le uve selezionate sono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura e brevissima macerazione in pressa in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata 14-16°C, dura circa 2 settimane. Fa seguito l'affinamento di 3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage).

Analisi sensoriale

Visiva: colore rosa brillante con riflessi oro // Olfattiva: intense note di frutta fresca, ciliegia, note floreali con leggeri sentori di spezie orientali // Gustativa: fresco, sapido.

Oltre a fregiarsi della denominazione **DOC Sicilia**, è integralmente prodotto attraverso una **viticoltura biologica certificata**.

Disponibile in bottiglie da 75 cl, gradazione alcolica 12.5%, con l'inconfondibile firma Assuli.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

La Cantina Assuli celebra l'autenticità della Sicilia con vini autoctoni 100% biologici.

I vigneti e la cantina si trovano nel lembo più occidentale dell'isola, quasi 130 ettari di proprietà, in una zona dalla bellezza magica. I grappoli che maturano in una zona di vocata e di antica produzione enologica celebrano l'autenticità del terroir siciliano. Assuli si fregia della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione. Il sole, la luce, la forte mineralità dei terreni, i profumi del Mediterraneo portati dal vento contraddistinguono bottiglie con un gran personalità. I vini si caratterizzano per uno stile segnato dall'enologo **Lorenzo Landi** che crede nel rispetto del territorio, punta sull'eccellenza delle uve esaltando la potenza espressiva dei vitigni e riesce a produrre vini impeccabili esaltando l'originalità territoriale: i bianchi delicati, freschi o sapidi che ricordano il mare, i rossi dal carattere più forte e deciso, influenzati dal caldo e dal vento. Sotto l'impulso della nuova sensibilità per l'impatto ambientale, anche Assuli ha intrapreso un percorso di integrazione delle considerazioni utili per attuare la sostenibilità.

L'attenzione al territorio ed al suo rispetto, inoltre, si declina anche nel progetto di ricerca enologica del **vigneto sperimentale**, realizzato con l'obbiettivo di riscoprire vitigni antichi e che presto potremo riassaporare. 14 varietà reliquia, circa 600 innesti collocati in altrettanti impianti: la voglia di scavare nel passato che portando alla luce varietà dimenticate, un elemento di ancor più forte identità che pone basi per una nuova spinta all'enoturismo.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

UFFICIO STAMPA

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

PRESS RELEASE

The new FIORDISPINA '21 on the podium at the Vinitaly Design International Packaging Competition.

Bronze label on more than 300 judged pink wines.

The packaging design of the new in the with **FIORDISPINA** Assuli pink wine obtained the **Bronze Medal** in the **Rosé Wines category** with its **2021 vintage** marking its début in the category.

The award is assigned by an **international jury** of designers, art-directors and journalists chaired by **Leonardo Sonnoli** who proclaimed the distinctive packaging for better image - thus including bottle, closure, capsule, label, collar and other aesthetic features - in 13 categories. The recognition - established by Vinitaly and now in its 26th edition - arose from the desire to reward the relentless commitment of companies in the continuous improvement of their Visual Identity. Over 300 samples were entered and subjected to scrutiny by the commission of experts who identified and awarded the distinctive features of the new FIORDISPINA '21 packaging - illustrated by Spazio di Paolo - which contributes to telling the story of a fresh and contemporary wine in every detail.

For the label, a **strongly contemporary inspiration was chosen for the character in the famous chivalric poem Orlando Furioso that inspired it**, with a unique packaging with a strong aesthetic impact. The label contains all the wealth of Ariosto's figurative imagery: the deeds of *Fiordispina*, daughter of King Marsilio, define the deconstructed and contemporary visual grammar of the new image. The label features a white background in which the iconic elements of the visual imagery of chivalry, weapons, horses and courtesies stand out. Inspired by the culture of the original and Italian Furioso, narrated in a modern way, with a revitalized, playful, dynamic and fresh language. The name of the wine is the protagonist in the middle becoming one with the grape variety. The **feminine traits marked by an ambiguous passion** are found in the red lips and dreamy eyes that have their roots in the past to represent the new Sicilian wine dimension. A completely exclusive and unprecedented identity, youthful yet heavily attributable to heritage. Furthermore, for the first time **the 'cut' becomes an integral part of the identity**, that **gesture recalling Fontana** who revolutionized contemporary art. The engraved shapes bring out the product and define an assertive and "timeless" trait. A celebration of the island: a tribute to history, to elegant culture, to intense colours. And also to evolution.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

Each character is represented with an illustration created ad hoc. The back label, on the other hand, responds to the desire to inform the consumer about the organoleptic characteristics and the possession of organic certification.

In addition to the graphics, **the bottle was chosen taking into consideration the shape and form with an eye to sustainability.** The glass bottle shape chosen is borgognotta, wide at the base, with tapered shoulders offered in the 'Light' version with white glass. The latter is rightfully included in **lightweighting**, that is the direction taken to reduce weight by using lighter glass, which reduces the use of raw materials, emissions of nitrogen oxides and sulphur dioxide and costs related to transport. To complete the package, the capsule size will be revisited (shorter), giving the bottle a more modern appeal.

The fineness is also entrusted to the **Fedrigoni - Ritrama® Luce WS Barrier**, FSC certified natural paper, sensitive to heat; to the finishing with Kurz hot foil and the addition of a thickened silk-screen varnish to accentuate the effect to the touch. The name Assuli is drawn with refinement in a warm and refined gold that stands out clearly on the label with the allure of tactile paper.

A result to which the personality and intuition of **Mario di Paolo**, an internationally renowned creative artist in the wine & spirits sector, contributed fundamentally. He is the most awarded designer in Italy: in more recent years he has won ten Pentawards trophies, also affirming himself in the 2021 edition with three projects that have won a silver and two bronzes. His creation, Spazio Di Paolo, is a studio specializing in the packaging design of wine and spirits, today one of the most awarded in the world with a palmarès of over 200 of the most prestigious international packaging design awards.

The entire restyling is aimed at reaffirming the traditional forward propensity of the Assuli winery, in a renewed contemporaneity, synonymous with solidity, optimism, presence and attention to quality.

“With Fiordspina, Assuli upholds its desire to aim only in promoting autochthonous grapes. We believe that Perricone can be the symbolic vine in the rebirth of Trapani viticulture, distinguishing itself from the other red berried grapes for elegance and depth. With the pink wine we want to communicate pleasantness, cheerfulness and freshness, messages that for us are not in contrast with the severe care we take right from the vine. A wine for everyone is not a wine to be underestimated” said Roberto Caruso, President of Assuli *“I believe that this new wine together with its unmistakable packaging and its lively and elegant colour well represent the desire to never stop in continuing to experiment, both characteristics of Assuli”*, he added.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

FIORDISPINA '21. Pink wine, 100% Perricone. The grapes come from the Carcittella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. Vinification is in white. Upon arrival in the cellars, the selected grapes are de-stemmed, subjected to light pressing and very short soft maceration in the press. Fermentation takes place at a controlled temperature of 14-16° C and lasts about 2 weeks. It is then aged for 3-4 months in steel, with periodic suspension of the fine lees (batonnage)

Sensory analysis

Visual: bright pink colour with golden reflections // Olfactory: intense notes of fresh fruit, cherry, floral notes with light hints of oriental spices // Taste: fresh, flavourful.

In addition to boasting the **DOC Sicily** designation, it is entirely produced through **certified organic viticulture**.

Available in 75 cl bottles, 12.5% alcohol content, with the unmistakable Assuli signature.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

The Assuli Winery celebrates the authenticity of Sicily with 100% organic autochthonous wines. The vineyards and the cellars are located in the westernmost part of the island, almost 130 wholly-owned hectares, in an area of magical beauty. The bunches that ripen in a dedicated area of ancient wine production celebrate the authenticity of the Sicilian terroir. Assuli boasts the “Sicily” Controlled Designation of Origin, reserved for wines that meet the conditions and requirements established in the relative production regulations. The sun, the light, the strong minerality of the land, the scents of the Mediterranean carried by the wind differentiate bottles with a great personality. The wines are characterized by a style marked by winemaker **Lorenzo Landi** who believes in respect for the territory, focuses on the excellence of the grapes, enhancing the expressive power of the vines and manages to produce impeccable wines by enhancing the territorial originality: delicate, fresh or savoury whites reminiscent of the sea, reds with a stronger and more decisive character, influenced by heat and wind. Under the impetus of the new sensitivity for environmental impact, Assuli has also embarked on a path of integration of the considerations useful for implementing sustainability.

Furthermore, attention to the land and respect for it is also expressed in the oenological research project of the **experimental vineyard**, created with the aim of rediscovering ancient vines that we will soon be able to savour. 14 relic varieties, about 600 grafts placed in as many plants: the desire to dig into the past and bring to light forgotten varieties, an element of even stronger identity that lays the foundations for a new push for wine tourism.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

PRESS OFFICE

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 831921

Certificates

